Schoko-Käsekuchen mit roter Füllung (Mascarpone, Ricotta, Butter)



> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Für den Boden die Schokoladenkekse gemeinsam mit dem Mandelmehl fein zerkleinern. Danach mit geschmolzener Butter zu einem geschmeidigen Teig vermengen.
2. Diesen anschließend in zwei kleine Kuchenformen füllen, etwas andrücken und für 30 Minuten kalt stellen.
3. In der Zwischenzeit Mascarpone, Ricotta und Zucker schaumig rühren, danach Eier und Vanille-Aroma unterheben bis eine homogene Masse entstanden ist. Um die Füllung noch zu verfeinern die geschmolzene dunkle Schokolade und die rote Lebensmittelfarbe einrühren.
4. Anschließend in die Kuchenformen füllen und bei 140 °C für 40 Minuten in den Backofen geben.
5. Nach dem Backen die Kuchen aus den Formen nehmen und nach Belieben mit Kakaopulver und Cranberries verzieren.

Zutaten







Für den Kuchenboden:

- 350g Schokoladenkekse
- 40g Mandelmehl
- 100g GOLDSTEIG Butter

Für die rote Füllung:

- 250g GOLDSTEIG Mascarpone
- 150g GOLDSTEIG Ricotta
- 110g Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Vanille-Aroma
- 100g geschmolzene dunkle Schokolade
- 1 1/2 TL rote Lebensmittelfarbe

Für die Verzierung:

- Kakaopulver
- Cranberries